



کوکنگ گروپ میں ایڈ ہونے کے لیے اس
نمبر پر واٹس اپ کریں

03441000784 Ibrahim Chef

Chef Club PK



پریس

1. گوشت — 1 کلو بغیر ہڈی
2. مونگ کی دال — آدھی چھٹانک ثابت
3. چاول — آدھ چھٹانک
4. گندم — 1 پاؤ
5. سیاہ مرچ — 4 چائے کے چمچ پسی ہوئی
6. ادراک — حسبِ ضرورت
7. لہسن — حسبِ ضرورت
8. پیاز — حسبِ ضرورت
9. نمک — حسبِ ضرورت
10. گھی — حسبِ ضرورت
11. دھنیا — حسبِ ضرورت

ترکیب:

• چاول اور دال کو اِکٹھا اُبال لیں اور گندم کو بھگو کر رکھ دیں۔

• گھی میں دو درمیانے سائز کے پیاز کاٹ لیں۔

• جب پیاز لال ہو جائے تو اس میں گوشت بھی ملا لیں۔

• اس کے ساتھ ہی ادِرک اور لہسن کُوٹ کر ڈال دیں۔

• جب گوشت کا پانی خشک ہو جائے تو اس میں وافر پانی ڈال دیں۔

• جب گوشت گل جائے تو اسے پانی میں سے نکال کر مُوٹا مُوٹا کوٹ لیں۔

• اس کوٹے ہوئے گوشت کو دوبارہ پانی میں ڈال دیں،
اس کے ساتھ گندم اور اُبلے ہوئی دال اور چاول بھی
ڈال دیں اور اسے پکنے دیں۔

• اگر ضرورت ہو تو مزید پانی بھی ڈال لیں۔

• گندم کا دانہ نکال کر چیک کریں اگر اچھی طرح گل
گیا ہو تو اس میں گھوٹنا چلائیں اور پکاتے رہیں تاکہ
سب چیزیں باہم یکجان ہو جائیں اور ان کی لئ سی
بن جائے۔

• اس کے بعد کالی مرچ اور نمک ڈال دیں۔

• اب کسی علیحدہ برتن میں گھی ڈال کر اس میں
پیاز کاٹ کر ڈالیں اور جب خستہ ہو جائیں تو نکال
لیں۔

• یہ پیاز نکالا ہوا گرم گرم گھی ہریسہ پر ڈال دیں،
اس کے ساتھ چمچ بھی ہلائیں۔

• مزیدار ہریسہ تیار ہے اس کو ڈونگوں میں نکال لیں۔

• اب اس کے اوپر تلی ہوئی پیاز اور دھنیا چھڑک کر
نان کے ساتھ پیش کریں۔



Chef Club

اسلام علیکم!

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Recipes) پہنچانا ہے۔
Chef Club میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ
Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا
جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے
والے ممبر کو Remove کر دیا جائے گا۔

Group Admin
Ibrahim Chef
0344-1000784